



CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

Trois parcelles de Pernand, orientées plein ouest *En Charlemagne* et une quatrième au cœur du *Le Charlemagne* à la limite d'Aloxe, orientée plein sud. Le sol, qui varie avec des limons purs, soyeux et léger avec une génétique très calcaire reposant sur des marnes fraîches, craignant rarement la sécheresse.

L'archétype du grand vin blanc de Bourgogne. Souvent réservé dans sa jeunesse, sa bouche seule augure un grand avenir, soyeux et longue avec de ligne amer et une belle salinité. Un nez qui s'ouvre sur des notes de fleurs blanche, d'amandes et même un accent mentholé. Toujours une grande capacité à vieillir avant d'atteindre son apogée après 5 voire 10 ans en cave.



Cépage : Chardonnay

Superficie : 0,74 hectares

Age moyen des vignes : 66 ans

Lieu-dit : *En Charlemagne et Le Charlemagne*

Vinification :

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnels.

Les grappes entières sont légèrement foulées, en pressoir pneumatique.

Débourbage naturel en cuve inox 12 à 24 heures avant passage en fûts pour fermentation grâce aux levures indigènes.

Elevage :

12 mois en fûts de chêne français, dont 60% de fûts neufs ; les autres fûts sont de 2 vins. Soutirage et assemblage en cuve pendant 8 mois avant mise en bouteille au domaine. Collage bentonite et filtration lenticulaire selon les besoins de l'année.

Production annuelle moyenne : Environ 2900 bouteilles.

Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot

6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesses - Tel : 03 80 26 13 65

contact@domaine-pavelot-ernand.com - www.domaine-pavelot-ernand.com

